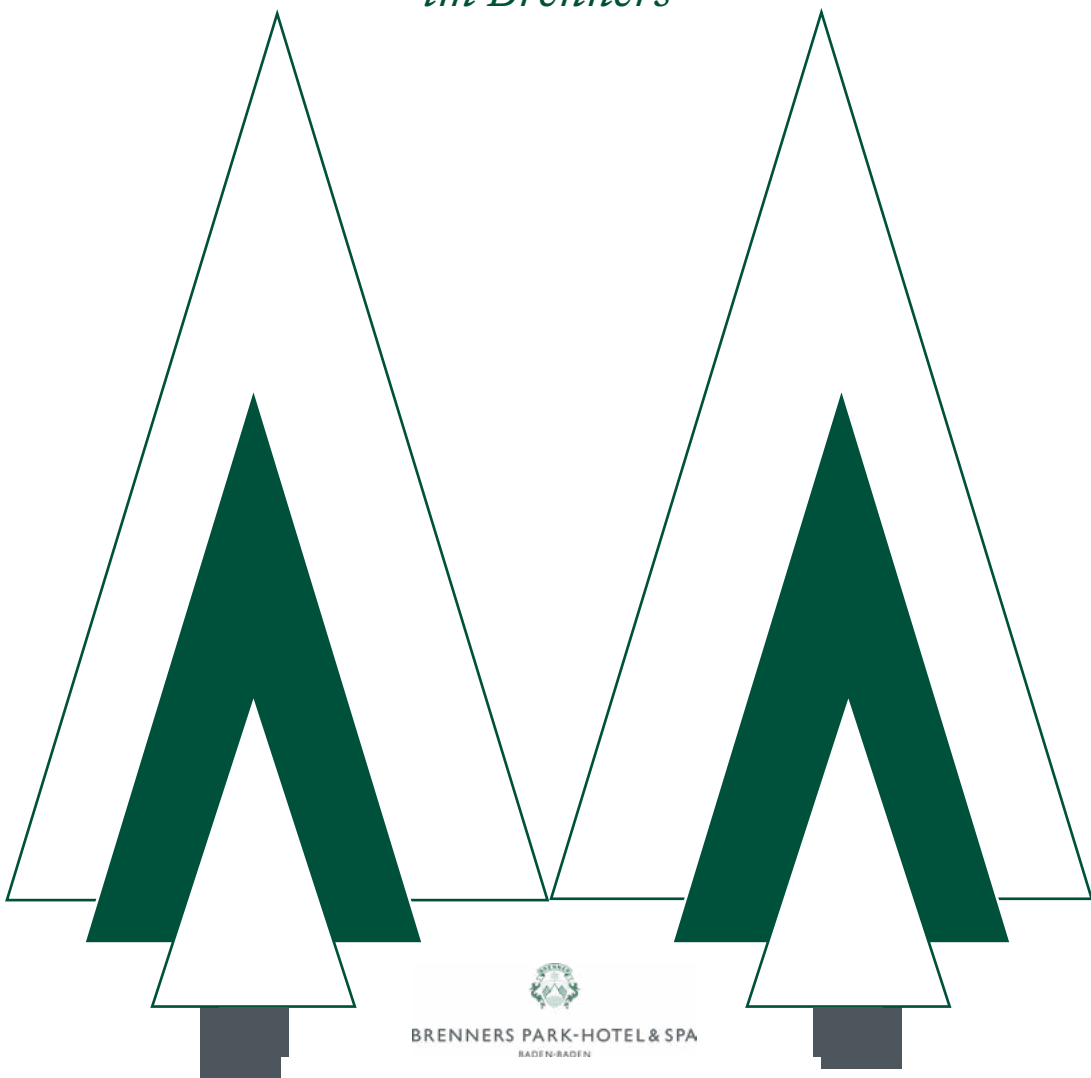


Oh, du köstliche!

*Weihnachten & Silvester 2023
im Brenners*



*Weihnachtsmenü
Heiligabend
Sonntag, 24. Dezember*

Délice von der Makrele
Kapern | Crème Fraîche | Petersilie

Velouté von der Stoppelgans
Geflügel-Pastete | Orange | Ceylon-Zimt

Bretonische Seeszunge & Blauer Hummer
Sandkarotte | Vanille Beurre Blanc

Komposition vom Luma Rinderfilet
Flower Sprouts | Sellerie
Piemonteser Haselnuss | Mokka

Vintage Portwein
Williams Christ Birne | Langer Pfeffer

249 €

*Weihnachtsmenü
1. Weihnachtstag
Montag, 25. Dezember*

Gebeiztes Milchkalbfilet
Wintertrüffel | Kale | Dijon Senf

Bisque vom Atlantik Hummer
Hummer Ravioli | Zitronengras

Geangelter Bar de Ligne
Geröstete Topinambur | Lauch | Kaviar | Molke

Duette vom der Mieral Taube
Pied de Mouton | Poweraden | La perle noire

Valrhona Schokolade
Sanddorn | gebrannte Mandel

249 €

Weihnachtsmenü
2. Weihnachtstag
Dienstag, 26. Dezember

Norwegische Königskrabbe
Hokkaido Kürbis | Edamame | Bergamotte

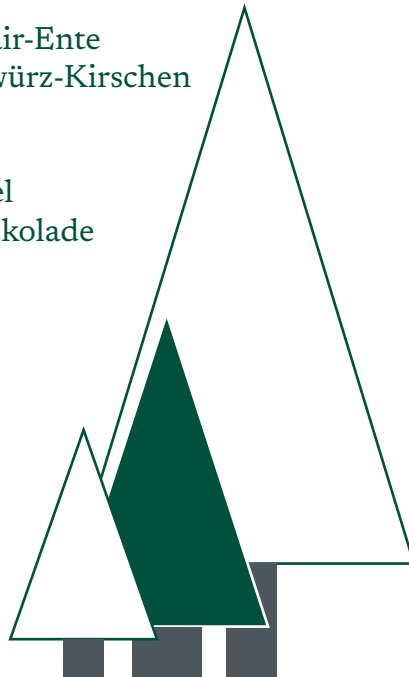
Velouté vom Winterkohlrabi
Sot-l'y-laisse | Nussbutter | Erbsensprossen

Bretonischer St. Pierre
Brunnenkresse | Meerestrauben | Macadamia

Délice von der Rouen-Clair-Ente
Schwarzwurzel | Maronen | Gewürz-Kirschen

Gravensteiner Apfel
Spekulatius | Jivara-Schokolade

249 €



Silvestermenü
Silvester
Sonntag, 31. Dezember

Schottische Jakobsmuschel und Atlantik Hummer
Pepquiños | Ingwer | Kaviar

Consommé Double
Bio-Ei Ravioli | Wurzelgemüse | Sherry

Bretonischer Steinbutt
Texturen von wilden Brokkoli | Schlangenfurcht
Austern Champagner Nage

Komposition von Bressehuhn und Kaisergranat
Perigord-Trüffel | Pastinaken | Cognac

Bollinger Champagner
Mango | Pistazie

319 €

